

Rösti



Zubereitungszeit

40 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 240 kcal

Eiweiss: 4 g

Fett: 12 g

Kohlenhydrate: 28 g

Zutaten für 9 Portionen

1800 g gekochte Rösti-Kartoffeln, vom Vortag

Salz oder Kräutersalz

6.75 EL Bratbutter

4.5 EL Butter

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel reiben, mit Salz mischen, in einer weiten Bratpfanne in wenig Bratbutter anbraten. Restliche Bratbutter nach und nach beigeben. Alles unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze ca.15 Minuten braten.
2. Mit einer Bratschaufel einen Röstikuchen formen. Ca. 5 Minuten weiterbraten, bis sich eine knusprige, goldgelbe Kruste gebildet hat. Die Rösti in der Luft oder mit Hilfe eines flachen Tellers wenden. Die zweite Seite goldgelb braten. Rösti auf eine Platte gleiten lassen und Butter in Flocken darüber streuen. Sofort servieren.